

Amarena - Plätzchen 3

Kategorien: Plätzchen, Spritzgebäck, Eigen

Zutaten für: 1 Rezept

SPRITZGEBÄCKTEIG

Achtung Große Menge ?
900 Gramm Butter oder Margarine
 3 Eier
400 Gramm Puderzucker
 Salz, Zitrone, Rum
 Mit dem Handrührgerät oder Rührmaschine
 Schaumig schlagen
200 Gramm Weizenpuder mit
 1 kg Mehl mischen
 Und unter die Aufgeschlagene Buttermasse heben

MÜRBEITEIG

350 Gramm Butter
187 Gramm Puderzucker
1 1/2 Eier
 Salz
 Zitrone
 Vanille
 1 kg Mehl Typ 405
 Auserdem
 Amarenakirschen

Anleitung:

Den gekühlten Mürbteig etwa 2,5mm dick ausrollen. Runde Plätzchen etwa 3,5 -4,0cm Durchmesser ausstechen auf Backblech mit Backpapier legen. Spritzgebäckmasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle Nr.5 füllen und einen Kreis bis zum Rand des Plätzchen spritzen. In die Mitte kommt die gut abgetropfte Amarenakirsche rein. Nun kommt ein zweites Mürbteigplättchen mit Ei bestrichen oben auf. Die Plätzchen werden im vorgeheizten Backofen bei 160°C (Umluft) etwa 15 Min gebacken. Nach dem backen werden die Plätzchen mit Kuvertuerelinien überspritzt.

Alternatief: 1/2 in Kuvertuere getaucht, gehackte geröstete Mandeln aufstreuen.